**Zapiekanka ou pizza polonaise**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/07/zapiekanka-ou-pizza-polonaise-p1080521.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 portions**

**- 3** [**demi-baguettes**](https://recettes.de/pologne) **(environ 20 cm)**  
**- 600 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**  
**- 2 oignons moyens**  
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée**  
**-** [**Ketchup**](https://recettes.de/ketchup)  
**- ciboulette**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

J'ai préparé la Baguette-sandwich et le ketchup maison la veille.  
Éplucher et hacher finement les oignons.  
Les faire blondir dans un filet d'huile, ajouter 2 cuillerées d'eau, couvrir et les laisser "compoter" pendant une dizaine de minutes.  
Rincer rapidement les champignons puis les hacher et les ajouter aux oignons.  
Saler & poivrer.  
Laisser cuire une bonne dizaine de minutes pour que la préparation s'assèche.  
J'ai quand même laissé la préparation s'égoutter pendant un petit moment.  
Couper chaque demi- baguette en deux.  
Répartir la préparation aux champignons. Saupoudrer de fromage râpé.  
Poser les pains sur la plaque du four.  
Enfourner pour une dizaine de minutes pour que le fromage soit fondu et que le pain devienne croustillant.  
Sortir du four, décorer d'un trait de ketchup et saupoudrer de ciboulette hachée.  
J'ai proposé une salade en même temps.